

DRINKS.

Merlet Soeurs Cerises 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 800862 |
| Alkoholgehalt | 24% |
| Flascheninhalt | 70cl |
| Herkunftsland | Frankreich |
| Region | Cognac |
| Abfüller | Distillerie Merlet, 17610 Saint Sauvant, Frankreich |
| Marke | Merlet |
| Typ | Kirschlikör |
| Anwendung | Pur, für Cocktails oder zur Verwendung in Gebäck und Desserts |
| Degustationsnotiz | In der Nase mit viel Kirsch, wobei hier eher Süß- als Sauerkirsche hervorkommt. Leichter Mandelduft. Am Gaumen mit Kirschmarmelade, Kirschkuchen und etwas Mandel, dazu vermählen sich Cognac mit säuerlichen und leicht bitteren Noten. Abgang lang, mit Kirsch-, Mandel- und Cognacnoten. |
| Verkehrsbezeichnung | Likör |
| Details | Aus Sauerkirschen hergestellt und mit Kirschbrand und Cognac aromatisiert. |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. |



1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Die Brennerei Merlet in Saint Sauvent wurde 1850 von Firmin Merlet gegründet und steht seit 2005 unter der Leitung der Gebrüder Pierre und Luc Merlet. Die Destillerie machte sich schnell für ihre hervorragenden Eaux-de-Vie bekannt (das sind aus Obst oder Weintrester destillierte Schnäpse), weshalb sie seit langer Zeit Zulieferer für bekannte Cognac-Produzenten, wie etwa Hennessy, ist. In den 1970er Jahren suchte man in wirtschaftlich problematischen Umständen nach weiteren Betätigungsfeldern und unternahm deshalb den Versuch, auf dem Gelände des Unternehmens schwarze Johannisbeerpflanzen zu kultivieren. So kam es, dass bereits nach kurzer Zeit der erste "Crème de Cassis" Likör der Öffentlichkeit präsentiert wurde. Heute umfasst die Produktpalette von Merlet neben Cognacs auch weitere Fruchtliköre. Der Merlet Soeurs Cerises ist ein Kirschlikör, der aus vielen verschiedenen Kirschen produziert wird. Ein Grossteil der verwendeten Kirschen sind Schattenmorellen, eine besonders aromatische Art von Sauerkirschen. Diese werden zuerst in Neutralalkohol mazeriert und danach mit etwas Kirschbrand und einem Schuss Merlet-Cognac versetzt. Dadurch entsteht ein besonders kirschlastiger Likör, der sich für die Verwendung in Cocktails eignet.